

BMC ชิงกรอบแก้ว

พันธมิตรหรือเครือข่ายธุรกิจ

- วิชากิจชุมชน
กลุ่มแปรรูป
สมุนไพรพื้นบ้าน
- สวนชิง
- ร้านป่าต้น
- ร้านแม่ผ่อง
- ร้าน OTOP ใน
ห้าง
- หน่วยงาน
ราชการ
- เกษตรกรปลูกชิง
- ราชภัฏกำแพง
- พัฒนาชุมชน



กิจกรรมหลัก

- ชั่งชิง
- ทำความสะอาด
- ปอกและฝานชิง
- ต้มชิง
- เคี่ยวกับน้ำตาลให้
ได้รสแล้วค่อยใส่น้ำผึ้ง
- ทำการอบ



ทรัพยากรหลัก

- | | |
|-----------|-----------|
| • ชิง | • กระทะ |
| • น้ำผึ้ง | • เตาถ่าน |
| • น้ำตาล | • ตะหลิว |
| • เกลือ | • กระจอน |
| • ถ่าน | • ไม้พาย |
| • น้ำ | • มีด |

คุณค่าของผลิตภัณฑ์

- ทานง่าย อร่อย แซ่บไฟ
ลุก
- เหมาะสำหรับคนที่เจ็บ
คอแล้วไม่ชอบทานยา
- ให้ความรู้สึกเหมือนกิน
ขนมแต่ได้คุณ
สรรพคุณของยา
- ช่วยเรื่องระบบย่อย
อาหาร
- ชุ่มคอจากน้ำผึ้งแท้
- คงสรรพคุณที่มี
ประโยชน์ต่อร่างกาย
แม้แปรรูปแล้ว
- รับประทานง่าย



ความสัมพันธ์ต่อลูกค้า

- มีราคาขายส่ง
- สามารถพูดคุยกันผ่าน
Facebook และ Line
- เพื่อไขข้อสงสัย
- มีการโฆษณาและ
โปรโมทผ่านช่องทาง
ออนไลน์และมีการออก
บูธตามเทศกาลต่างๆ

ช่องทางการจัดจำหน่าย

- หน้าร้าน
- เพจ Facebook
- ตามงาน OTOP
- ออกบูธ
- Social media
- Line



กลุ่มลูกค้า

- นักท่องเที่ยว
- คนในชุมชน
- กลุ่มคนรัก
สุขภาพ
- กลุ่มผู้สูงอายุ
- ร้านแม่ผ่อง
- ร้านป่าต้น



ต้นทุน

ต้นทุนแปรผัน/การทำ1ครั้ง

ชิง	น้ำผึ้ง
น้ำตาล	เกลือ
ถ่าน	น้ำ

ต้นทุนต่อหน่วย

1,572.5 บาทต่อ 50 กระจุก
= 31.45 บาท ต่อ กระจุก

รายได้

รายได้จากการขาย ราคาขายกระจุกละ 50 บาท ขายได้ 200 กระจุกต่อเดือน

รายได้เฉลี่ย 10,000 บาท/เดือน

กำไร = 18.55 บาท คิดเป็น 37.1 % ของราคาขาย
58.98 % ของต้นทุน



วิชาเอกการเป็นผู้ประกอบการ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด

